MEMORIA
SULLA CULTURA E GLI USI ECONOMICI
DEL
POLYGONUM TARTARICUM
PRESENTATA ALLA SOCIETÀ GEORGICA
DI MONTECCHIO
DA

MASSIMO MORESCHINI

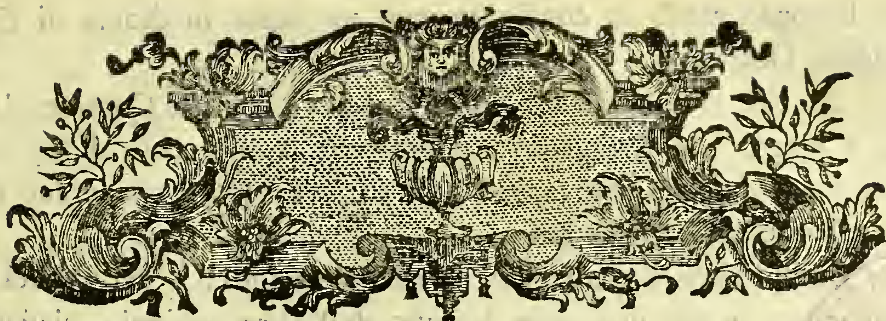
DOTTORE IN FILOSOFIA E MEDICINA, AGGREGATO ALL'ACCADEMIA ETRUSCA DI CORTONA, E SOCIO CORRISPONDENTE DELLA MEDESIMA SOCIETA' GEORGICA, E DELL'ALTRA DI CORNETO

IL DI XX. GENNARO MDCCLXXXV.





IN ROMA
NELLA STAMPERIA DI GIOVANNI ZEMPEL:
Presso Venanzio Monaldini Mercante di Libri.
CON LICENZA DE' SUPERIORI.



MEMORIA

SULLA CULTURA, E GLI USI ECONOMICI

DEL

POLYGONUM TARTARICUM.



SParſa dalla mano dell' Onnipotente ſulla ſuperficie del globo un' immenſa ſerie d' eſſeri organizzati vegetabili, ed animali, non volle, che tutti indiſtintamente ſi vedeſſero vivere, e verdeggiare in qualſivoglia terreno, e ſotto qualunque Cielo, ma ſtabilì ad ognuno il ſuo Clima adattato, ed un confacente terreno per la ſua vita.

Per fino il Regno dei Foſſili, che ſi riproducono aſcoſi nei più cupi ricettacoli della Terra, ſono ſtati aſſoggettati a queſta legge univerſale, e vediamo per queſto, che non tutti i terreni, non tutti i Regni, non tutte le parti del Mondo ſono egualmente ricche di Miniere, di Bitumi, di Zolfi, e di Pietre dure, e vediamo ſempre avvilito qualunque più raro pezzo di Calcedo-

nio Europeo meſſo in confronto con un pezzo mediocre di Calcedonio Orientale.

Dacchè gl' Uomini incominciarono a divenire Commercianti, e viaggiatori induſtrioſi, oſſervarono con occhio d' invidia quei prodotti, che ritrovarono nell' altrui Paeſe, e che erano tuttavia ſconoſciuti nel proprio.

Compreſero il vantaggio di queſti prodotti, e per avidità di guadagno, o per non aver biſogno dell' altre nazioni, ciaſcuno pensò di traſportarli, e di naturalizarli nel proprio Paeſe.

Reſtringendoci a parlare del ſolo Regno dei Vegetabili, ſubito, che la Botanica acquiſtò un certo grado di perfezione, ognuno vide, che oltre l' utile, che arrecava queſta parte intereſſantiſſima della Filoſofia Naturale come Scienza, influiva ancora moltiſſimo ſugli Alimenti, sù i Medicamenti, e ſulla ſalute degli Uomini.

Ognuno avrebbe voluto coltivare nel proprio giardino tutte le piante, dalle quali ſi può ritrarre qualche utilità, ma tutti erano ancor perſuaſi, che l' aria, la qualità del terreno, la diverſità del nutrimento giovano, e nuocono alle piante, come giovano, e nuocono agli animali. Vedevano alcune piante viver più volentieri in uno, che in un' altro luogo, e di quì derivarono i nomi di Piante Ortenſi, Arvenſi, Pratenſi, Montane, Paluſtri, Aquatiche, e Marittime.

Oſſervarono, che l'Aſia, l'Africa, ed il nuovo Mondo hanno delle piante, che l' Europa non ha, e queſte ſono quelle, che noi chiamiamo eſotiche, o ſia foreſtiere, le quali per vivere, e vegetare appreſſo di noi hanno biſogno d' una ſpecial cultura, e talvolta dell' ajuto del fuoco, ſpecialmente nella fredda ſtagione.

Conobbero infine dopo replicate eſperienze, che il Clima, la Terra, e l'Arte hanno l' attività di cambiare l' aſpetto delle piante, e per queſte cauſe ſi ſono veduti gli alberi cangiati in Frutici

tici, i Frutici in Suffrutici, ed i Suffrutici in Erbe, e certe piante, che nei paesi caldi, e beati verdeggiano in tutte le stagioni, perdono fra di noi ogni anno le foglie, e con esse la loro bellezza.

Ma per meglio comprendere quanto mai l'arte possa influire a mutare l'esterne proprietà, e l'apparenza delle piante, basta di rivolgere per un poco le nostre considerazioni sù i fiori.

Osserviamo quelli, che spuntano naturalmente nelle Selve, e nei Campi, e poscia passiamo ad esaminare quelli, che si coltivano nei più ricercati Giardini.

Vedremo i primi nel più perfetto stato di semplicità, dotati di quel numero di petali, che loro assegnò la natura; vedremo, che la corolla circonda le parti della generazione dell'uno, e dell'altro sesso in tutti quei fiori, che dai Botanici chiamansi Ermafroditi, e quelle del sesso mascolino, o del feminino separatamente nelle piante appartenenti alle Classi Monoecia, Dioecia, e Poligamìa, ed osservaremo in fine, che tutti producono un seme prolifero capace di riprodurre la medesima pianta.

All'incontro vedremo i fiori trasportati nei Giardini, e coltivati con industria, e con arte acquistare ben spesso un numero di petali superiore a quello, di cui li dotò la natura; vedremo accresciuta la vivacità del loro colorito, e la fragranza dell'odore, e questi sono quelli, che si chiamano doppi, i quali producono la semenza per lo più sterile, e niente sono apprezzati dai Botanici, che considerano le piante sotto quell'aspetto, in cui furono costituite dalla natura, benchè apparischano stimabilissimi agli occhi del volgo, e delle spiritose donzelle.

L'arte può fare anche di più, e può fino giungere a cambiare tutte in petali le altre parti, che insieme unite concorrono alla formazione del fiore. Si distinguono allora col nome di fiori pieni, e quest'accidente li rende sterili affatto, ed incapaci di produrre la semenza.

Mercè l'ajuto dell'arte vediamo le piante dei Cedrati, dei

 Limo-

Limoni, e degli Aranci nativi abitatori dell'Affiria, e della Media trafportate prima nell'Ifole della Grecia, ed in altre parti meridionali d'Europa, viver felicemente nella noftra Italia, e produrre i loro frutti tanto ricercati e per l'utile, che fe ne ricava in Medicina, e per il follievo, che recano quando fiamo travagliati dalla troppo calda ftagione.

Il *Rheum Rhabbarbarum* indigeno della Mofcovia, e della Tarteria, l'ho veduto verdeggiar vigorofo nell'orto Botanico Fiorentino.

La *Nicotiana Tabacum* era pur'effa pianta abitatrice d'un'Ifola Americana, e fi riproduce con tutta facilità in qualfivoglia angolo dei noftri terreni.

Ma per lafciare di tant'altre, è ftato un noftro dotto, e fperimentatore Accademico il Canonico Andrea Zucchini a voi ben noto, che ha modernamente introdotto nell'agro Cortonefe la coltivazione della *Rubia Tinctorum*.

E' ftato pure un noftro Confocio l'efpertiffimo Dottore di Medicina Attilio Zuccagni, che ha coltivato in Tofcana l'*Indigofera Tinctoria*, e ne ha ritratta una fecola niente inferiore a quella, che cade in commercio.

Le Piante Cereali, che poffono fomminiftrare una materia di vitto comune da poterfi foftituire alla mancanza del grano ordinario, fono ftate quelle, che hanno maggiormente rifvegliata l'induftria, ed hanno indotto i conofcenti a trafportarle avidamente dall'un Paefe all'altro. Abbiamo veduto per quefto coltivarfi da alcuni zelanti, e non mai abbaftanza commendabili Poffidenti con fommo ardore anche fra di noi quella pianta Americana detta da Linneo *Solanum Patata*; ma la deplorabile inerzia dei noftri Contadini quanto poco amanti dei loro vantaggi, altrettanto attaccati alle veftigie dei loro antenati, non hanno mai corrifpofto alle premure di chi voleva introdurre anche fra di noi l'ufo d'una pianta tanto utile, e che quafi di neffuna fatica ha bifogno per effer coltivata.

Per

Per lo ſteſſo fine è ſtata preſa di mira anche quell'altra pianta chiamata dal volgo Grano nero di Tarteria, e che a mia notizia non è ſtata coltivata con attenzione in Italia da altri, che dal mio amiciſſimo, e pur noſtro Conſocio il Dottore Jacopo Ambrogio Tartini di Firenze.

Di queſta pianta debbo io in queſt'oggi ragionare a voi, Riſpettabiliſſimi Accademici, e per corriſpondere alla meglio, che mi ſarà permeſſo all'incumbenza, di cui m'avete onorato, incomincerò adeſſo a parlarvi della cultura, e degli uſi economici della medeſima.

Eſſa è indigena della Tarteria chiamata, da Linneo *Polygonum Tartaricum*, e detta comunemente Grano nero di Tarteria. Oſſerviamo, che i ſuoi fiori diſpoſti come a grappoli ſono mancanti del calice, e la corolla è formata da un petalo ſolo di color bianco, diviſo in cinque lacinie. Appartiene al terz'ordine dell'ottava Claſſe nel ſiſtema del ſeſſo, e per queſto riſcontriamo nel ſuo fiore otto filamenti breviſſimi con le antere ſubrotonde, e tre piſtilli filiformi, che ſono la parte feminina delle piante.

Nel Luglio del 1783. il Dottor Tartini fece ſeminare in più luoghi tutti differenti nella qualità del terreno il *Polygonum*, e non contento d'averne raccomandata un'eſattiſſima cuſtodia ai Contadini, volle di più, che tutti foſſero provveduti di un giornale, in cui ſi poteſſe notare quanto accadeva riguardo alla vegetazione, ed alla fruttificazione di queſta pianta.

Fuori, che i ſemi gittati nel fertile terreno del Valdarno, che ſi ſvilupparono quaſi tutti vigoroſamente, quelli ſeminati negli altri terreni germogliarono con molto maggiore ſcarſezza, mancanza, che ſarebbe ſtata attribuita alla vecchiezza del ſeme, ſe non ſi foſſe veduto naſcere quaſi in totalità quello del Valdarno.

Nella raccolta fatta il dì 12. dell'Ottobre conſecutivo, vale a dire dopo tre meſi, e otto giorni, ſi oſſervò, che ciaſcu-

na pianta aveva prodotto ragguagliatamente 107. granelli ben stagionati, e perfetti.

Se la sementa fatta dal Signor Tartini in tutte l'altre qualità di terreno per varj motivi, ed in specie per l'incuria dei Coloni, fu molto inferiore a quella del Valdarno, quest' ultima però fu assai superata dal prodotto d' alcuni pochi semi seminati contemporaneamente nei vasi, i quali avendo germogliato in un terreno molto più fertile, ed essendo stati innaffiati nelle giornate più calde, fornirono al diligente coltivatore la più consolante di tutte le produzioni, mentre ogni granello gli rese il 228. per uno.

Ancor' io nella scorsa Primavera tentai la semina del *Polygonum* in un' orto suburbano appartenente all' Eminentissimo Principe di questa Terra. Questa fu eseguita il giorno 20. d'Aprile, e siccome pochi giorni avanti ero arrivato da Firenze, non ebbi tempo di far ingrassare, e lavorare quel terreno poco buono di sua natura.

Con tutte queste circostanze contrarie, si svilupparono tutti i semi; crebbe la pianta vigorosamente, ed arrivò così prospera allo stato della fioritura. Spuntarono copiosissimi i fiori, e mi promisero una più che abbondante raccolta; ma a motivo della cattiva qualità del terreno, della stagione, che essendo stata sempre secca, fece mancare alla pianta il suo necessario nutrimento, e dell'ommissione di qualunque diligenza, pochissimi in proporzione furono i semi, che ebbero campo di giungere alla perfetta maturità.

Ciò non ostante senza valutare una gran quantità di semi, che furtivamente mi furono colti da uno, che era assai desideroso di possedere, e coltivare questa pianta, la di cui utilità più volte io gli avea dimostrata, ciascheduna producesse nella raccolta, che ne feci sugl' ultimi di Luglio, a ragione del 25. per uno, benchè neppure la quarta parte dei semi arrivasse a maturare.

In

In virtù di queste esperienze sappiamo ora di certo, e per prova, che il Grano nero di Tarteria nasce, e fruttifica a maturità in Toscana, e similmente nei fertili terreni del nostro Piceno, ed osserviamo in un punto di vista tutti i vantaggi, che ci possiamo ripromettere dall'introduzione di questo nuovo ramo di economia, e d'industria.

Sappiamo, che dà un'ubertosa raccolta; che le foglie, ed i fusti tanto verdi, che secchi sono avidamente pasciuti dal bestiame pecorino, bovino, e cavallino. Non è soggetto ad esser troncato dai venti, che fanno ben spesso agghiacciare il cuore dei Coloni, e dei Possidenti, quando per la loro ferocia si vedono esposti a perdere la raccolta del frumento ordinario già arrivato allo stato di maturità.

Al sopravvenire dell'acque impetuose egli cede, è vero, e s'inchina con il suo caule sugoso, e pieghevole, ma non vuoto, come quello del grano, e per questo lungi dall'essere allentato, o troncato, come succede a quest'ultimo, egli si raddrizza ben presto nulla perdendo del suo vigore.

Uno dei vantaggi più rimarcabili, che deve servire di maggiore stimolo, ed incoraggimento per chi brama di coltivare questa pianta si è quello, che la sua semina può farsi due volte l'anno, una cioè nella Primavera; e l'altra nell'Estate, e così ottenere una doppia raccolta.

Si può eseguire la sementa estiva dai primi fino alla metà di Luglio, e farne poi in Ottobre la raccolta, che sempre riescirebbe vantaggiosa, ma assai di più lo sarebbe in quegli anni, in cui fosse andata scarsa la raccolta del frumento, potendosi in tali circostanze ottenere una pronta, e facile risorsa per i più indispensabili bisogni della vita dalla semina del nostro *Polygonum*.

Similmente, e con maggiori speranze di felice successo può seminarsi nei primi giorni d'Aprile, e la sua messe da farsi prima di mezzo Luglio deve sempre riescire più abbondante, essen-

do

do allora meglio fecondato lo ſviluppo della pianta dalla ſtagione aſſai più opportuna, e meno ſoggetta alla ferocia dei dannoſiſſimi inſetti.

Queſta pianta riſente aſſai bene l' attività degl' ingraſſi, e rende ſempre a proporzione della fertilità del terreno. Queſto addunque concimato preventivamente deve eſſere in ſeguito ben ſminuzzato e ſtritolato con gli adattati iſtrumenti. Il ſeme ſi getterà rado, talchè mezzo palmo almeno ſia uno ſtelo lontano dall' altro, acciò abbiano tutto il luogo di creſcere, e ſvilupparſi nel loro pieno vigore. Si avrà ſempre in mente la neceſſaria avvertenza di mai riſeminarlo nel medeſimo luogo, e per queſto ſarà ben fatto di mutargli ogni anno il terreno, conforme è regola univerſalmente pratticata per raccogliere il maggior frutto poſſibile da qualunque ſpecie di biade.

Non crediate peraltro, Accademici Riſpettabiliſſimi, che in mezzo a tanti vantaggi, che poſſiamo ſperare d'ottenere mediante la cultura del Grano nero di Tarteria manchi chi follemente s' oppone all' introduzione di queſto utiliſſimo prodotto. Dicono che altre volte fu tentata nella noſtra Italia la coltivazione di queſta pianta medeſima, ma ſempre con eſito infeliciſſimo. Aſſeriſcono inoltre, che eſſendo diverſo il tempo, in cui ſi ſviluppano i fiori, matura ancora ſucceſſivamente i ſuoi ſemi, e che queſti ſi ſgranano con tutta facilità nel tempo della raccolta.

Brevemente riſpondo all' eſpoſte obbjezioni, le quali quanto ſi dovrebbero accettar di buon grado qualora veniſſero ſuſcitate da chi riguardando con occhio filoſofico, ed oſſervatore tutte le circoſtanze, e gl' inconvenienti, ai quali potrebbe eſſer ſoggetta la cultura di queſta pianta, non aveſſe altra mira, che quella di farli tutti rilevare agli occhi del Pubblico, ſenza perdere di viſta quegli evidenti vantaggi, che dalla medeſima ci poſſiamo promettere, altrettanto meritano d' eſſer confutate con tutto l'ardore, perchè meſſe in campo da chi brama di rimanere in quel-

la vergognosa cecità, che spinge la maggior parte degli Uomini a trascurare ogni sorta di studio, e segnatamente quello utilissimo dell' agricoltura.

Non v' ha più fra di noi alcuno osservatore, ed agronomo, al quale rimanga dubbio, che il *Polygonum* non possa nascere, crescere, e maturare perfettamente nella nostra Italia, ciò essendo stato verificato da molte osservazioni prattiche, e segnatamente dall' esatte esperienze del Signor Tartini, e l' ho osservato io medesimo nel tentativo, che ne feci nella passata Primavera.

Benchè il Signor Tartini ci assicuri, che tutto fiorisce contemporaneamente, e che si maturano i semi nei soli ultimi quindici giorni, pure volendo parlarvi disappassionatamente, e con tutta l' ingenuità, devo confessare, che ancor io osservai la fioritura farsi in diversi tempi, e la perfetta maturità dei semi non seguì tutta in un tempo stesso; notai peraltro, che questa difficoltà è poco valutabile, restringendosi ad una differenza di pochissimi giorni.

Riguardo alla facilità di sgranarsi quando si miete, non la vide avverata il Signor Tartini nella sua raccolta d' Ottobre, e conforme accadde anche a me, osservò che scuotendo le piante del *Polygonum* pure i semi non si distaccavano, benchè giunti al grado di perfetta maturità.

Egli peraltro messo in sospetto da quanto vide annunziato in alcuni fogli periodici a nome del Signor Turmelin anch' esso coltivatore di questa pianta nella Provincia del Delfinato, teme, che quest' accidente di sgranarsi possa accadere con più facilità nella raccolta estiva; tempo, in cui essendo il caldo dell' atmosfera di tanto maggiore, può la pianta disseccarsi con più violenza, e che l' umido atmosferico più, o meno costante nell' Autunno, mantenga una maggiore tenacità nei semi.

Per ovviare a questa perdita, che potrebbe divenire considerabile, ha suggerito il facilissimo compenso per sradicarlo a notte

te inoltrata, o al comparir dell'Aurora, quando regna nell'atmosfera un certo grado d'umidità.

Assai più ragionevole è stata l'opposizione di coloro, i quali nulla negando i vantaggi, che potrebbero risultare dal buon uso di questa pianta, si sono scoraggiti nel punto stesso, in cui erano per intraprendere i più attivi provvedimenti per introdurla, giacchè la farina, che produce, fu trovata di un sapore amaro, ed assai disgustoso; ma è stata scoperta la maniera di rimediare anche a quest'inconveniente, che escluderebbe affatto la cultura del Grano nero.

A tal proposito fu per disanimarmi, dice il soprallodato Signor Turmelin, da bel principio la di lui amarezza insopportabile quando venga trattato come il nostrale, ma l'abbondanza del suo prodotto mi fece continuare ad averne cura. Analizando il grano scopersi ben presto, che tutta l'amarezza veniva dalle buccie. Bastava quindi trovare il modo di ben separarle dalla parte farinosa nell'atto di macinarlo. Serve per tal'effetto il tener alta la mola superiore per modo, che il grano sia da essa discretamente compresso, e non ischiacciato pesantemente. La buccia caderà senza esser tritata nel recipiente della farina, e setacciandola ne rimarrà separata del tutto, lasciando una farina netta, saporita, di buon nutrimento, non amara, secchissima, e quindi atta a portare molto più acqua della nostrale, nel che consiste la superiorità sua.

Queste sono le precise parole del Signor Turmelin riportate ancora nel nuovo Giornale Enciclopedico di Vicenza del Mese d'Aprile 1783., e ci avverte inoltre, che non sarebbe più da temersi la fame in Francia, e per la stessa ragione anche nell'altre Provincie se ne fosse introdotta generalmente la cultura, e che per consumarlo sarebbe d'uopo moltiplicare i Polli all'infinito, che mangiandone ingrassano maravigliosamente. Così i Polli diverrebbero di bassissimo prezzo, ed anche i Majali, che ne sono ghiotti.

Crede

Crede il Signor Tartini, che ancor noi senza saperlo abbiamo avanti l'ultima guerra d'America mangiato il pane fatto colla farina del *Polygonum*, nè la sua assertiva è priva di fondamento. Veniva allora da Filadelfia una farina di estrema bianchezza, che era avidamente comprata dai Fornaj, e dai Fabricatori di Paste per l'ottima riuscita, che faceva. Si pagava a prezzo superiore a quello della farina di grano nostrale il più gentile, e tutti i conoscitori di unanime sentimento hanno asserito, che quella farina tanto ricercata era il prodotto della nostra pianta in questione.

Di fatto schiacciandone i semi ben maturi mostrano una candidezza superiore a quella di qualunque farina più ricercata, e si riscontra in essa un sapore assai grato.

Questo è il resultato delle osservazioni del Signor Tartini, e delle mie unitamente sulla cultura del Grano nero, le quali benchè scarse sono più che sufficienti per incoraggire chiunque volesse introdurre nella nostra Provincia la cultura, e l' uso di questa pianta, da cui potrebbero ritrarsi considerabili vantaggi.

L' infausto esito della coltivazione delle Patate trascurata per la somma incuria dei nostri Contadini, e per la poca premura dei Possidenti, servirà a taluno, e con fondamento per un' infelice modello di quanto possa accadere all' introduzione del *Polygonum*, e per questo è necessario, che i Contadini, ai quali se ne volesse affidare la custodia, sieno bene informati del tempo di seminarlo, della qualità del terreno, che ama, delle cautele da pratticarsi nel tempo della mietitura, e sopra ogni altra cosa del metodo, per cui viene tolta ogni amarezza al Grano nero, quando non si voglia arrischiare di vederne abbandonata la coltivazione dopo le prime esperienze.

Il Signor Tartini non tralascia di travagliare su quest' oggetto importantissimo, ed io nella ventura Primavera non trascurarò di seminare con diligenza maggiore, ed in terreno adattato

tutti

tutti quei pochi granelli di ſeme, che io poſſiedo. Tentarò in ſeguito anche la ſementa eſtiva, e formando un' eſatto Giornale di quanto accaderà d'oſſervabile nella vegetazione, e fruttificazione di queſta pianta, di tutto renderò informata la voſtra Accademia, affinchè animato qualche individuo della medeſima dalle mie poche eſperienze, poſſa introdurre in grande, e con maggiore eſtenſione la cultura di queſta pianta.

Sì, Accademici Virtuoſiſſimi, ſe voi non darete mano a queſto, ed inſieme a tanti altri utiliſſimi ſtabilimenti agrarj, poco è da ſperarſi nelle premure dei Poſſidenti, e dei Coloni della noſtra Provincia.

Voi peraltro, che ſiete forniti di ſaggio diſcernimento, e di ſublime talento; Voi, che avete avuto l'avvedutezza d'allontanarvi dalle pedate del volgo, d'erigere un'Accademia Agraria, deſtinata al miglioramento dell'Agricoltura Picena, a cui ſi fanno gloria d'eſſere aſcritti i più inſigni Letterati del ſecolo; Voi ſoli ſiete quelli, che potete riſvegliare l'induſtria, ed animare col voſtro eſempio i Poſſidenti a non laſciare neſſun'angolo di terreno ozioſo, ed a coltivare anche fra di noi quelle piante, da cui ricavano tanto vantaggio le ſtraniere nazioni.

Se l'arduo ſentiero della Medicina non mi richiamaſſe ad occupazioni più profonde, vorrei ancor io unirmi con voi per un fine tanto commendabile, ed intraprendere inſieme tante utili fatiche, di cui non potrò eſſer altro, che ammiratore.

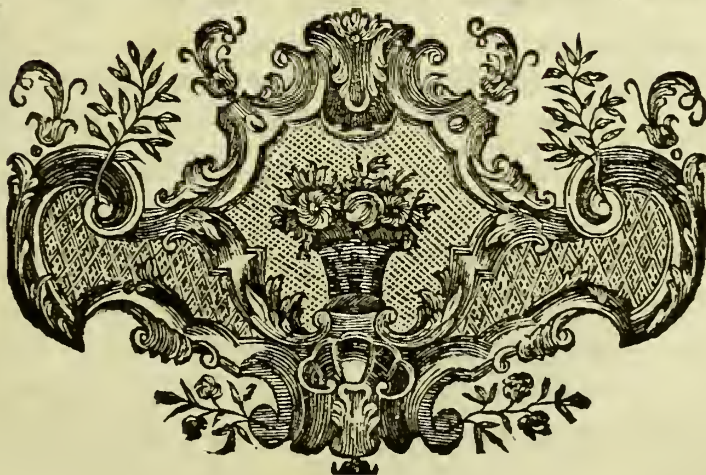
Già volgo in mente il penſiero di rentare la cultura di qualche altra pianta, che potrebbe riuſcire utiliſſima, e ſe mai i miei primi tentativi foſſero ſecondati da un'eſito felice, non tralaſcerò di darne conto a voi, affinchè forniti di maggiori comodi per ſperimentare, poſſiate eſtendere l'utiliſſima cultura d'alcuni vegetabili, che io vorrei aver l'onore di proporre al voſtro ſavio diſcernimento.

Nulla di più poſſo dirvi per ora rapporto alla cultura, e gli uſi

usi economici del *Polygonum Tartaricum*. Già sono sicuro, che ognuno di voi comprende appieno i sopra esposti vantaggi, e nutre in seno il desiderio di vederne più dettagliatamente l' esperienze sott' occhio.

Se nei nostri campi si vedrà in avvenire verdeggiare il *Polygonum*, e se con questo mezzo si potrà arrivare a porre un forte argine ai severi flagelli della fame, e della carestia pur troppo frequente; sarà vostra la gloria d' aver introdotto in Patria quest' utile stabilimento, e meglio farete toccar con mano i vantaggi, che risultano al pubblico, e privato interesse dall'istituzione d' un' Accademia di Agricoltura.

F I N E.



IMPRIMATUR,

Si videbitur Rm̃o Patri Sacri Palatii Apoſtolici Magiſtro.

F. A. ab Imm. Conc. Patriarcha Conſtantinopolitanus.
Epiſcopus Montis Alti, ac Viceſgerens.



IMPRIMATUR.

Fr. Th. Maria Mamachius Ord. Præd. Sac. Pal. Apoſt. Magiſter,